BT621 Series

Stekeovn for innbygging

brukerhåndbok

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet. Vennligst registrer produktet på

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

bruke denne håndboken

Takk for at du valgte en innbyggingsovn fra SAMSUNG.
Denne brukerveiledningen inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.
Ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for referanseformål.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen:

		
ADVARSEL eller FORSIKTIG	**Viktig**	**Merk**

sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømnettet i henhold til gjeldende retningslinjer.

ELEKTRISK SIKKERHET

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport, må den ikke koples til.

- Dette apparatet må koples til strømnettet av en autorisert elektriker.
- Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet, må det ikke brukes.
- Reparasjoner må utføres av en autorisert reparatør. Feilaktig reparasjon kan føre til stor fare for deg selv og andre. Hvis stekeovnen trenger reparasjon, kontakter du forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.
- Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning eller montasje, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.
- Stekeovnen må koples til strømnettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.
- Typeskiltet er plassert på høyre side av døren.
- Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.
- Vær forsiktig når elektriske apparater koples til kontakter i nærheten av stekeovnen.

 **ADVARSEL:** Apparatet må slås av før pæren skiftes, for å unngå fare for elektrisk støt. Når stekeovnen er i bruk, blir den innvendige overflaten svært varm.

SIKKERHET VED BRUK

- Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av husholdningsmatvarer.
- Ved bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.
- Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.
- Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes ved høy temperatur over lengre tid.
- Vær forsiktig når ovnsdøren åpnes. Varm luft og damp kan strømme raskt ut av åpningen.
- Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan begynne å brenne hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.
- Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, for din egen sikkerhet.
- Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
- Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på den store risten. Hvis det brukes bakeplate, kan den bli deformert på grunn av de store temperaturvariasjonene.
- Ikke hell vann inn i stekeovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
- Døren på stekeovnen må være lukket under tilberedning.
- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlige tilberedningsresultater.
- Fruktjuice lager flekker som kan være umulige å fjerne fra de emaljerte overflatene i stekeovnen. Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.
- Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne stekeovndøren.
- Dette apparatet er ikke ment for å brukes av små barn eller funksjonshemmede uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen.
- Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Små mengder mat krever kortere tilberednings- eller oppvarmingstid. Hvis du gir slike porsjoner normal tilberedningstid, kan maten overopphetes og ta fyr.

INSTRUKSJONER FOR AVHENDING

Avhending av emballasje

- Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar.
- Kast emballasjen i riktig beholder på et avfallsdeponi.

Kassering av gamle apparater

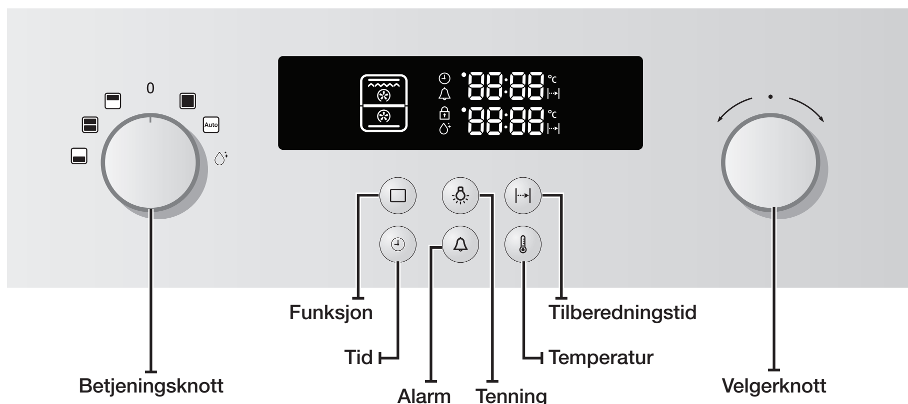
 Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.

Gjør dette ved å kople apparatet fra strømnettet og fjerne strømledningen.

Av hensyn til miljøet er det viktig at gamle apparater kastes på riktig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.
- Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket eller kommunale myndigheter.

stekeovnkontroller





Frontdesign

Frontpanelet er tilgjengelig i forskjellige material- og fargeutførelser, blant annet rustfritt stål, hvitt, svart og glass. For å forbedre kvaliteten kan utseendet bli gjenstand for endringer.

tilbehør

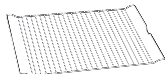
Din nye Samsung-ovn leveres med en mengde tilbehør som bør komme til nytte ved tilberedning av forskjellige matretter. Det omfatter en skilleplate for den unike modusen dobbel tilberedning, plater, rister og en grill.



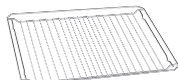
FORSIKTIG: Sørg for å feste tilbehøret riktig til stativene. Plater trenger minst 2 cm klaring mot bunnen av ovnen, hvis ikke kan emaljeoverflaten ta skade.



Skilleplate
Skilleplaten må brukes hvis du vil bruke ovnens doble tilberedningsmodus. Den skiller øvre og nedre rom og må brukes i stativ 3.



Liten rist
Den lille risten brukes til grilling og steking av mat. Den kan brukes i kombinasjon med dryppebrettet for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.



Stor rist
Den store risten brukes til grilling og steking av mat. Du kan bruke den med kasseroller og andre matlagingsbeholdere.



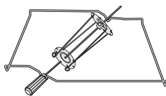
Dryppebrett
Det dype dryppebrettet passer bra til steking. Det kan brukes i kombinasjon med den lille risten for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.



Bakeplate
Den flate bakeplaten kan brukes til å lage kaker, kjeks og annet bakverk.

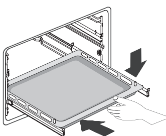


Grillsplitt (ekstra)
Grillsplitten kan brukes til grilling av fugl, for eksempel kylling. Grillsplitten kan bare brukes i enkeltmodus på stativ 3, fordi splitten må festes til en adapter på bakplanet. Fjern det svarte håndtaket under tilberedning.



Stekespiddinnsats med kebabspidd (ekstra)
Slik brukes den:

- Plasser langpannen (uten trefot) på nivå 1 for å samle opp stekesjyen, eller sett den nederst i ovnen hvis kjøttstykket som skal stekes, er for stort.
- Stikk en av gaflene inn i spiddet, plasser kjøttstykket på spiddet.
- Halvkokte poteter og grønnsaker kan plasseres langs kantene i langpannen slik at de blir stekt samtidig.
- Plasser understellet på den midtre hyllen med “v”-formen vendt fremover.
- Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur fast håndtaket på den butte enden.
- Legg spiddet på holderen med den spisseenden mot baksiden, og skyv den forsiktig inntil tuppen på spiddet går inn i dreiemekanismen på baksiden av ovnen. Den butte enden av spiddet må ligge i “v”-formen. (Spiddet har to knaster som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Knastene fungerer også som feste for håndtaket.)
- Skru av håndtaket før stekingen startes. Når stekingen er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spyddet fra understellet.



Teleskopiske holdere (ekstra)

- Når du skal sette inn rist, bakeplate eller langpanne, trekker du først ut de teleskopiske holderne på ett bestemt nivå.
- Plasser brettet eller pannen på holderne og skyv dem helt tilbake i ovnen.
  Lukk ovnsdøren etter at du har skjøvet de teleskopiske holderne inn i ovnen

testretter

I henhold til standard EN 60350

Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Tilberedning -modus	Temp. (°C)	Tilbered-ningstid (min.)
Småkaker	Bakeplate	3	Konvensjonell	160-180	15-25
	Dryppebrett + bakeplate	1 + 4	Konveksjon	150-170	20-30
Sukkerbrød-kake uten fett	Bakeform på stor rist (mørk, ø 26 cm)	2	Konvensjonell	160-180	20-30
Eplepai	Stor rist + Bakeplate + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 + 3	Konveksjon	170-190	80-100
	Stor rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Konvensjonell	170-190	70-80

Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med stor grill innstilt på 300 °C.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Tilberedning -modus	Temp. (°C)	Tilbered-ningstid (min.)
Toast med hvitt brød	Stor rist	5	Stor grill	Maks.	1.: 1-2 2.: 1-1½
Biffburgere	Listen rist + dryppebrett (for oppsamling av væske)	4/3	Stor grill	Maks.	1.: 7-10 2.: 6-9

funksjoner

Denne ovnen dekker seks forskjellige funksjoner. Avhengig av hvilken driftsmodus du kjører ovnen i, dobbel eller enkel tilberedning, kan du velge mellom disse funksjonene:



Konvensjonell
Varmen stråler ut fra det øvre og nedre varmesystemet. Denne funksjonen bør brukes til standard baking og steking av nesten alle slags retter.
Anbefalt temperatur: 200 °C



Konveksjon
Den genererte konveksjonsvarmen fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til frosne retter og baking.
Anbefalt temperatur: 170 °C

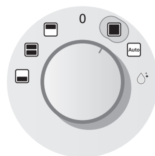
	**Overvarme + konveksjon** Den genererte varmen fra overvarmesystemet og konvektoren fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til å steke retter med ytre hinner, for eksempel kjøtt. Anbefalt temperatur: 190 °C
	**Undervarme + konveksjon** Den genererte varmen fra undervarmesystemet og konvektoren fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til pizzaer, brød og kaker. Anbefalt temperatur: 190 °C
	**Liten grill** Varme stråles ut fra den store grillen. Denne funksjonen bør brukes til småretter som trenger mindre varme, f.eks. fisk og fylte baguetter. Anbefalt temperatur: 240 °C
	**Stor grill** Varme stråles ut fra den store grillen. Denne funksjonen bør brukes til retter som lasagne og grilling av kjøtt. Anbefalt temperatur: 240 °C

enkeltmodus

I enkeltmodus fungerer ovnen som en tradisjonell ovn. Bruk denne modusen til større matmengder eller hvis du trenger spesielt tilbehør, for eksempel splittgrillen. I enkeltmodus kan du bruke alle ovnsfunksjoner.

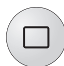
Velg enkeltmodus | 01

Fjern skilleplaten fra ovnen for å bruke enkeltmodus.



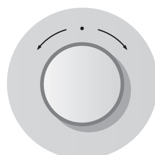
Med enkeltmodus kan du velge mellom alle ovnsfunksjonene.

ENKELTMODUS		Alle funksjoner er tilgjengelige med enkeltmodus. Enkeltmodusen tillater tradisjonell bruk av ovnen.



Angi funksjon | 02

Fjern skilleplaten fra ovnen for å bruke enkeltmodus.



Vri **velgerknotten**, bruk bestemt innstilling.



03 | Angi temperatur

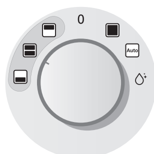
Trykk på temperaturtasten, så vil temperaturtallet blinke.

dobbel tilberedning

Denne ovnen er utstyrt med et unikt system for dobbel tilberedning. Dette gir deg mulighet til å klargjøre forskjellige matretter samtidig ved hjelp av to forskjellige temperaturer i øvre og nedre rom. Eller du kan bestemme deg for å lage mat i enten øvre eller nedre rom, for å spare tid og energi.

Velg dobbeltmodus | 01

Innsatt skilleplate i stativ 3 for å bruke dobbel tilberedning.

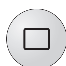


Avhengig av valgt modus for dobbel tilberedning kan du velge mellom disse funksjonene:

ØVRE MODUS		Konveksjon | Overvarme + konveksjon | Stor og liten grill Den øvre modusen sparer tid og energi ved tilberedning av mindre matmengder.
DOBBEL TILBEREDNING		Øvre og nedre funksjon i hvert av rommene Dobbel tilberedning betyr at du lager to retter med forskjellige funksjoner og temperaturinnstillinger.
NEDRE MODUS		Konveksjon | Undervarme + konveksjon Den nedre modusen sparer tid og energi ved tilberedning av mindre matmengder.



MERK: Bruk trinn 02/03 for øvre modus og trinn 04/05 kun for lavere modus.



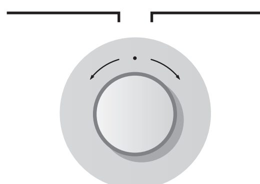

Angi øvre funksjon | 02

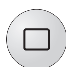
Trykk på **Funksjon**-tasten, så vil øvre funksjonstast blinke.



03 | Angi overtemperatur

Trykk på **Temperatur**-tasten, så vil overtemperaturtallet blinke.






Angi nedre funksjon | 04

Trykk på **Funksjon**-tasten, så vil nedre funksjonstast blinke.

Vri **velgerknotten**, bruk bestemt innstilling.



05 | Angi undertemperatur

Trykk på **Temperatur**-tasten, så vil undertemperaturtallet blinke.

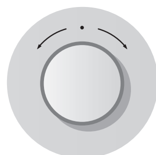
innstillinger



Dobbel tilberedning gir deg mulighet til å bruke forskjellige innstillinger for øvre og nedre rom, for eksempel forskjellige avstengningstider, temperaturer og alarminnstillinger. Hvis du vil bruke eller endre innstillinger i et av rommene, trykker du på den aktuelle tasten:

En gang: Øvre rom
To ganger: Nedre rom

ANGI TILBEREDNINGSTID





Angi tilberedningstid | 01

Trykk på tasten **Tilberedningstid**, så blinker denne tiden.

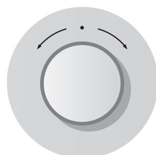
Vri **velgerknotten**, bruk bestemt tid.



02 | Bekreft tilberedningstid

Trykk på tasten **Tilberedningstid** igjen, eller vent 4~5 sekunder.

ENDRE INNSTILTE TIDER





Velg tiden til endring | 01

Trykk på tasten **Tilberedningstid**, så blinker tidstallet.

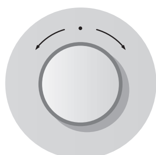
Vri **velgerknotten**, bruk ny tilberedningstid.



02 | Bekreft endret tid

Trykk på tasten **Tilberedningstid**, så er den nye tiden angitt.

ENDRE TEMPERATUR





Angi temperatur | 01

Trykk på **Temperaturtasten**, så vil temperaturtallet blinke.

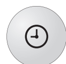
Vri **velgerknotten**, angi ny temperatur.



02 | Bekreft temperatur

Vent 4~5 sekunder, så vil den nye temperaturen angis.

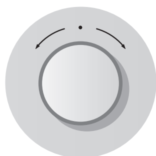
TIDSINNSTILLING

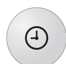


Angi timer | 01



Trykk på tasten **Tid**, så vil timetallet blinke.





Angi minutter | 02

Trykk på tasten **Tid**, så vil minuttallet blinke.

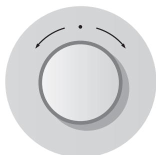
Vri **velgerknotten**, angi tiden.



03 | Bekreft tid

Trykk på tasten **Tid** igjen for å angi gjeldende tid.

STILLE ALARMEN





Stille inn alarm | 01



Trykk på **Alarmtasten**, så vil alarmtallet blinke.

Vri **velgerknotten**, angi tidtakertiden.



02 | Bekreft alarm

Trykk på tasten **Alarmtasten** igjen eller vent 3 sekunder, så er alarmen innstilt.

SLÅ AV ALARMEN



Hold **Alarmtasten** inne i to sekunder, så blir alarmtallet borte og klokkeslettet vises.

KLOKKESLETTVISNING



Under tilberedningsprosessen holder du tasten **Tid** inne for å se klokketiden.

TONESIGNAL

Hvis du vil aktivere eller deaktivere tonesignalet, holder du tasten **Tid** og **Tilberedningstid** inne i 3 sekunder.

TENNING



Trykk på tasten **Belysning** 1x for belysning og 2x for å slå den av.

 Den nedre lampen er valgfri.

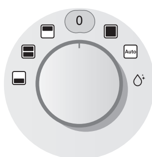
Trykk på tasten **Belysning** 1x for hele rommet, 2x for øvre rom, 3x for nedre rom og 4x for å slå av belysningen.

NØKKELLÅS

Hold tasten **Tilberedningstid** og **Temperatur** inne i to sekunder. Nøkkellåstallet viser nøkkellåsaktivitet.

SLÅ AV



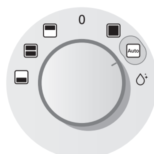
Hvis du vil slå av ovnen, stiller du betjeningsknotten til ‘0’.

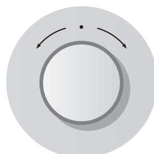
automatisk tilberedning

I autotilberedningsmodus kan du velge 15 autoprogrammer for tilberedning, steking og baking.

Velg autotilberedningsmodus | 01

Fjern skilleplaten fra ovnen for å bruke autotilberedningsmodus.







Angi oppskrift | 02

Velg ønsket oppskrift ved å vri **Velgerknotten**.

03 | Angi vekt

Velg ønsket vekt ved å vri **Velgerknotten**.

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER FOR ENKELTOVN

Følgende tabell viser 15 automatiske programmer for steking og baking.
Disse kan bukes i ovnens enkeltrom. Fjern alltid skilleplaten.
Den viser mengde, vekt og anbefalinger.
Tilberedningsmodus og tider er forhåndsprogrammert.
Du kan bruke disse retningslinjene som veiledende for annen tilberedning. Sett alltid maten i kald ovn.

Nei	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Plate-nivå	Anbefaling
1	**Frossen pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Stor rist	2	Plasser frossen pizza i midten av den store risten.
2	**Frosne pommes frites**	0,3-0,5 (tynn) 0,6-0,8 (tykk)	Bakeplate	2	Fordel frosne pommes frites jevnt over bakeplaten. Den første innstillingen er for tynne pommes frites, den andre innstillingen for tykke.
3	**Hjemmelaget lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Stor rist	3	Klargjør fersk lasagne eller bruk et ferdig produkt og plasser det i en ildfast form av passende størrelse. Sett maten i midten av ovnen.
4	**Hjemmelaget pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakeplate	2	Sett pizza på brettet. Vektintervallene omfatter fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Innstilling 1 (1,0-1,2 kg) er for tynne pizzer og innstilling 2 (1,3-1,5 kg) er for pizza med mye fyll.

Nei	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Plate-nivå	Anbefaling
5	**Biff**	0,3-0,6 0,6-0,8	Dryppebrett med liten rist	4	Plasser marinert kjøtt side ved side på den lille risten. Snu dem når ovnen piper. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre for tykke.
6	**Oksestek**	0,6-0,8 0,9-1,1	Dryppebrett med liten rist	2	Plasser marinert roast beef på den lille risten. Snu stykkene når ovnen piper.
7	**Grillet svinekjøtt**	0,6-0,8 0,9-1,1	Dryppebrett med liten rist	2	Plasser marinert svinekjøtt på den lille risten. Snu dem når ovnen piper.
8	**Lamme-koteletter**	0,3-0,4 0,5-0,6	Dryppebrett med liten rist	4	Mariner lammekoteletter. Plasser lammekoteletter på den lille risten. Snu stykkene når ovnen piper. Den første innstillingen er for tynne koteletter, den andre for tykke.
9	**Kyllingstykker**	0,5-0,7 1,0-1,2	Dryppebrett med liten rist	4	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Plasser kyllingstykker side ved side på den lille risten.
10	**Hel kylling**	1,0-1,1 1,2-1,3	Dryppebrett med liten rist	2	Pensle kyllingen med olje og krydder. Plasser kyllingen på den lille risten. Snu stykkene når ovnen piper.
11	**Stekt fisk**	0,5-0,7 0,8-1,0	Dryppebrett med liten rist	4	Legg fiskene med hode mot hale på den lille grillen. Første innstilling er for 2 fisker, den andre for 4 fisker. Programmet egner seg for hele fisker, som ørret eller abbor.
12	**Stekte grønnsaker**	0,4-0,5 0,8-1,0	Dryppebrett	4	Plasser grønnsaker, for eksempel oppskåret squash, paprikastrimler, aubergineskiver, sopp og cherrytomater i langpannen. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.
13	**Marmorkake**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Stor rist	2	Legg deig i en smurt kakeform av passende størrelse for formkake eller sukkerbrød.
14	**Frukttertebunn**	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (småterter)	Stor rist	2	Legg deig på en smurt bakeplate for kakebunn. Den første innstillingen er for en frukttertebunn, den andre for 6 småterter.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Stor rist	2	Legg deig i en bakeform for 12 muffins. Første innstilling er for små muffins, den andre innstillingen er for store muffins.

INSTALLERING

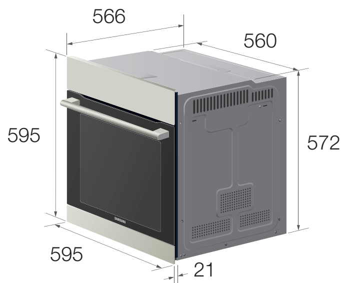
 **Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren**

Denne ovnen skal bare installeres av en autorisert elektriker. Installatøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømnettet i henhold til gjeldende retningslinjer og sikkerhetsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mot strømførende deler når ovnen installeres.
- Kjøkkenskapet som ovnen er innebygd i, må oppfylle stabilitetskrav som angitt i DIN 68930.

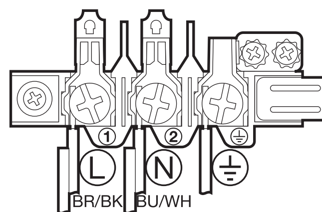
Tekniske spesifikasjoner

Inngangsspenning/-frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volum (netto kapasitet)	65 ℓ
Merkeeffekt	maks. 3650 W
Nettovekt	ca. 38 kg
Vekt med emballasje	ca. 43 kg
Kabinett (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ovnen innvendig (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Strømtilkobling

Hvis apparatet ikke er koplet til nettstrøm med et støpsel, må en flerpolet isolatorbryter (med minst 3 mm kontaktavstand) være tilgjengelig ifølge sikkerhetsforskriftene. Strømledningen (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) må være lang nok til å koples til ovnen, selv om ovnen står på gulvet foran det innebygde kabinettet. Åpne det bakre tilkoblingsdekselet på ovnen med en skrutrekker, og løsne skruene på kabelklemmen før du kobler strømledningene til de aktuelle tilkoblingsterminalene. Ovnen er jordet via (⏚)-terminalen. Hvis ovnen er koblet til nettstrøm med et støpsel, må dette støpselet være tilgjengelig etter at ovnen er installert. Samsung tar ikke ansvar for ulykker som skyldes manglende eller feilaktig jordingsforbindelse.

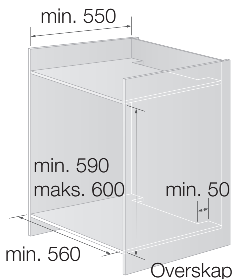


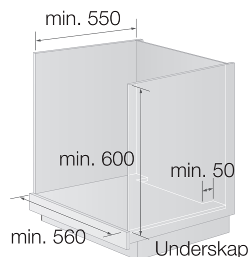
Installering i skapet

Dette er en innebygd ovn som må installeres i et over- eller underskap.

- Overhold minimumsavstander.
- Fest ovnen på begge sider ved hjelp av skruer

Etter installeringen fjernes den beskyttende vinylfilmen fra døren på apparatet og den beskyttende filmen fra de indre overflatene i ovnen.





FØRSTE GANGS OPPSETT

Rengjøring ved oppstart

Før ovnen brukes for første gang, bør den rengjøres grundig. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, kluter eller stoffer fordi de kan skade ovnsoverflatene.
Bruk varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut til å rengjøre bakeplaten, dryppebrettet, gittere og annet tilbehør, i tillegg til det innvendige rommet og føringsskinnene på ovnssidene. Fronten bør rengjøre med en fuktig, myk og ren klut.
Undersøk om ovnsklokken er riktig innstilt, og fjernt alt tilbehør fra ovnen. Kjør ovnen i enkeltmodus med konveksjon i en time ved 200 °C. Denne prosedyren vil brenne vekk eventuelle gjenværende produksjonssubstanser i ovnen og avgi en umiskjennelig lukt. Dette er normalt, men sørg for at kjøkkenet er godt luftet i dette tidsrommet.

FEILSØKING OG PROBLEMLØSNING

PROBLEM	LØSNING
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?	• Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå på stekeovnen. • Klokken er kanskje ikke innstilt. Still klokken. • Kontroller at ønskede innstillinger er valgt. • En sikring kan ha røket eller en kretsbryter kan være utløst. Skift ut sikringer eller tilbakestill kretsen. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.
Hva bør jeg gjøre hvis ovnen ikke varmes opp selv etter at funksjonen og temperaturen er innstilt?	• Det kan være et problem med de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises og stekeovnen ikke blir varm?	• Det er en feil i de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis klokkeslettet på displayet blinker?	• Det har vært et strømbrudd. Still klokken.
Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?	• Lyspæren er gått. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnviften går selv om den ikke er slått på?	• Etter at stekeovnen har vært brukt, fortsetter viften å gå til stekeovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis viften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.

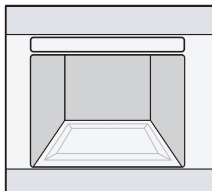
INFORMASJONSKODER

KODE	PROBLEM	LØSNING
S- 01	Sikkerhetsavstengning. Ovnen fortsetter driften ved innstilt temperatur over et lengre tidsrom.	Slå av stekeovnen og fjern maten. La stekeovnen kjøles ned før du bruker den igjen.
SE	Tasten trykkes i mer enn 10 sekunder.	Kontakt ditt lokale SAMSUNG-kundesenter.
-dE-	Skillplate mangler. Bruk av skilleplate er feilaktig.	Sett inn skilleplate for øvre, dobbel og nedre modus. Fjern skilleplate for enkeltmodus.
E-**[1]	En feil i stekeovnen kan føre til dårlig ytelse og oppstår problemer med sikkerheten. Slutt umiddelbart å bruke stekeovnen.	Kontakt ditt lokale SAMSUNG-kundesenter.

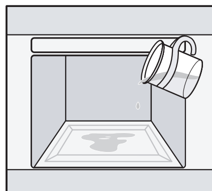
1) ** refererer til alle tall.

DAMPRENGJØRING(VALGFRITT)

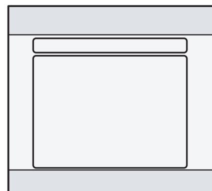
Hvis ovnen er skitten og trenger rengjøring, kan du bruke den innebygde damprengjøringen. Damprengjøring vil være tilgjengelig etter at ovnen har kjølt seg ned.



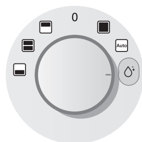
1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.



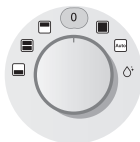
2. Hell omtrent 400 ml vann ned i bunnen av den tomme ovnen.



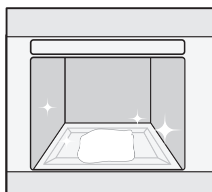
3. Lukk ovnsdøren.



4. Still betjeningsknotten på damprengjøring. Når displayet begynner å blinke og det høres et pip, er operasjonen ferdig.



5. Sett betjeningsknotten på Av for å avslutte damprengjøringen.



6. Rengjør ovnen innvendig med en myk, ren klut.

 **Merknader om damprengjøring**

- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- Åpne ovnsdøren og fjern restvannet med en svamp.
- La aldri vannrester ligge igjen i ovnen over lengre tid, for eksempel over natten.
- Rengjør ovnen innvendig med en svamp og vaskemiddel eller en myk børste. Vanskelige flekker kan fjernes med en nylonskrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut fuktet med eddik.
- Bruk en myk klut og rent vann til innvendig rengjøring. Ikke glem å tørke av under ovnsdørforseglingen.
- Hvis ovnen er veldig skitten, kan du gjenta prosedyren når ovnen er nedkjølt.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer ovnens rengjøringsfunksjon.
- La ovnen stå med en døråpning på 15° etter rengjøring for å la indre emaljeoverflater få tørke skikkelig.

HURTIGTØRKING

1. La oven stå åpen med døren i omtrent 30 °.
2. Still betjeningsknotten på enkeltmodus.
3. Trykk på funksjonsknappen.
4. Velg konveksjon med velgerknotten.
5. Angi en tilberedningstid på omtrent 5 minutter og en temperatur på 50 °C.
6. Slå av ovnen når det er gått 5 minutter.

KATALYTTEMALJERTE OVERFLATER(VALGFRITT)

Det avtakbare dekselet er dekket med en mørk grå katalyttemalje, som kan bli dekket av olje og fett som sirkulerer i luften ved bruk av konveksjonsvarme. Disse avleiringene brennes bort ved stekeovntemperaturer over 200 °C, for eksempel ved baking eller steking. Høyere temperatur gir raskere forbrenning.

1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Rengjør alle innvendige overflater som beskrevet i avsnittet om manuell rengjøring.
3. Still inn ovnen på over- og undervarme.
4. Still inn temperaturen på 250 °C.
5. La stekeovnen stå på ca. 1 time. Oppvarmingstiden avhenger av hvor skitten stekeovnen er. Eventuelt gjenværende smuss vil gradvis forsvinne etter hvert som stekeovnen brukes med høy temperatur igjen.

RENGJØRING FOR HÅND

⚠ **FORSIKTIG:** SØRG FOR AT OVNEN OG TILBEHØRET ER KJØLIG FØR RENGJØRING

Stekeovnens innvendige flater

- Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann til innvendig rengjøring av stekeovnen.
- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Ikke bruk skureprodukter eller rengjøringssvamper.
- Bruk et vanlig rengjøringsmiddel for stekeovn for å unngå skade på emaljerte overflater.
- Bruk en spesiell stekeovnrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller skurekluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer.

Stekeovnens utvendige flater

- Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann ved utvendig rengjøring av stekeovnen.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Bruk aldri skureprodukter, etsende rengjøringsmidler eller slipende produkter.

Stekeovner med front i rustfritt stål

- Bruk ikke stålull, skuresvamper eller andre slipemidler. Dette kan skade overflaten.

Stekeovner med front i aluminium

- Tørk lett av overflaten med en myk klut eller mikrofiberklut og et mildt vindusvaskemiddel.

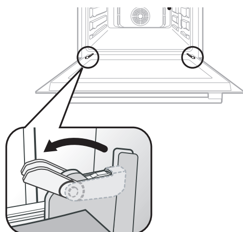
Tilbehør

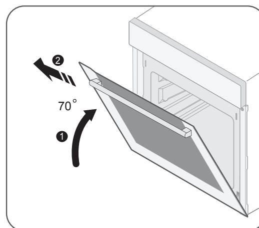
Vask tilbehøret etter hver gangs bruk, og tørk det av med kjøkkenpapir. Legg det eventuelt i varmt såpevann i omtrent 30 minutter for enklere rengjøring.

FJERNING AV DØREN

Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene.

⚠ **FORSIKTIG:** Stekeovndøren er tung.





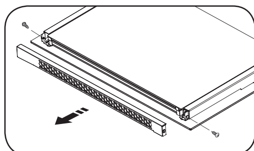
1. Åpne døren og vend klipsene på begge hengsler slik at det er helt åpne.

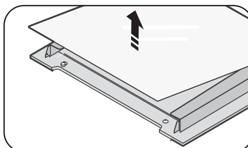
2. Lukk døren med omtrent 70 °C. Grip med begge hender midt på sidene av ovnsdøren, og trekk og løft den ut inntil hengslene kan tas ut.

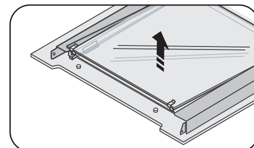
MONTERING: Gjenta trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge.

FJERNING AV DØRGLASS

Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater som ligger mot hverandre. Disse platene kan fjernes for rengjøring.







1. Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.

2. Løsne dekselet og fjern glass 1 fra døren.

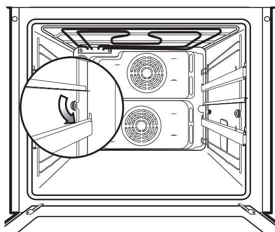
3. Løft glass 2, fjern de to gummiinnsatsene fra toppen av glasset, og fjern glass 3. Rengjør platene med varmt vann eller oppvaskmiddel og poler dem tørre med en myk, ren klut.

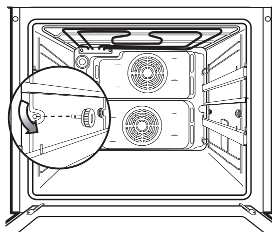
MONTERING: Gjenta trinn 1, 2 og 3 i motsatt rekkefølge.
Dørglasset er forskjellig fra 2EA til 4EA, modell for modell.
Ved montering av innerglass 1 skal det trykte elementet følge retningen nedenfor.

sideholdere (valgfritt)

Når du skal rengjøre ovnen på innsiden, kan holderne på begge sider tas ut.

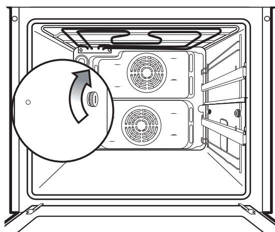
FJERNE SIDEHOLDERNE

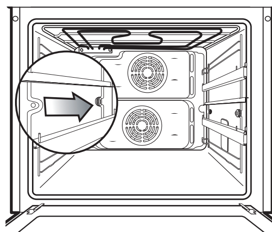




1. Skru den bakre skruen bare 2-3 ganger mot klokken.

2. Fjern den fremre skruen ved å skru mot klokken.

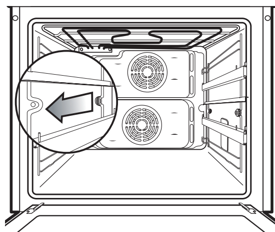


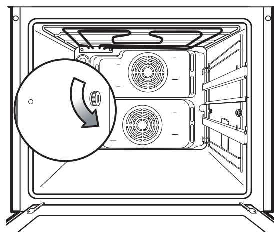


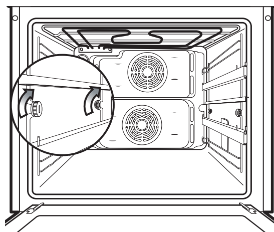
3. Dra sideholderen og ta den ut av ovnen.

4. Fjern den bakre skruen ved å skru mot klokken.

FESTE SIDEHOLDERNE







1. Sett inn den bakre skruen, og skru den bare 2-3 omdreininger med klokken.

2. Sett inn den bakre U-formen på sideholderen, og skyv den mot skruen.

3. Sett inn den fremre skruen, og fest begge skruene godt.

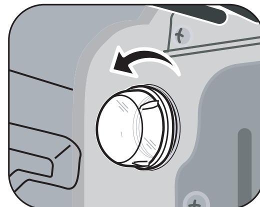
PÆREUTSKIFTING



Fare for elektrisk støt! Før du skifter noen av ovnspærene, må du gjennomføre følgende tiltak:

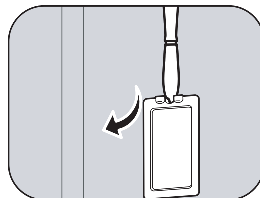
- Slå av ovnen.
- Koble ovnen fra nettstrøm.
- Beskytt lyspæren og glassdekselet ved å legge en klut i bunnen av ovnsrommet.
- Pærer kan kjøpes fra et SAMSUNG-servicesenter.

Bakre ovnslampe



1. Fjern hetten ved å vri mot klokken og fjerne metallringen, plateringen og rengjør glasshetten. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
2. Rengjør glasshetten, metallringen og plateringen om nødvendig.
3. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
4. Plasser glasshetten der du fjernet den i trinn 1, og vri den med klokken for å holde den på plass.

Ovnssidelys(valgfritt)



1. Fjern glassdekselet ved å holde i den nedre kanten med en hånd, og sette inn en flat, skarp gjenstand, for eksempel en bordkniv, mellom glasset og rammen.
2. Dytt ut dekselet.
3. Om nødvendig skifter du halogenpæren med en halogenpære på 25-40 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.



Tips: Bruk alltid en klut eller lignende til å håndtere en halogenpære, for å forhindre at svette fra fingerne settes av på pæreoverflaten.

4. Sett glassdekselet på plass igjen.

Norway



Korrekt avhending av dette produkt
(Avfall elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet eller dens dokumentasjon, indikerer at den ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av sin levetid. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallsavhending, vennligst atskill dette fra andre typer avfall og resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Husholdningsbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan de kan frakte denne artikkelen for miljømessig trygg resirkulering.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpekontrakten. Dette produktet skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Riktig gjenvinning av dette produktet (EE-avfall)

Merkingen som finnes på dette produktet eller i dokumentene om det, indikerer at det kan kastes sammen med annet husholdningsavfall når det er utbrukt. Men ikke kast produktet i vanlig avfall. For å hindre forurensninger av miljø eller mennesker, ikke kast produktet i husholdningsavfallet, og lever det på godkjent mottaksstasjon eller til en forhandler av denne type utstyr. Det er gratis.



SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Kodenr.: DG68-00142P